SUPERIOR

Fleischwolf

BEDIENUNGSANLEITUNG
DEUTSCH

Modell	**EH - 8804**
Netzspannung	220 - 240V ~ 50 Hz
Nennleistung	250 Watt
Edelstahl Schneidemesser, Rücklauffunktion, Einfüllschale und Einfüllrohr aus Edelstahl, Edelstahlschnecke, 3 verschiedene Lochscheiben, Plätzchen- Kebbe- und Würstchenfülleraufsatz	

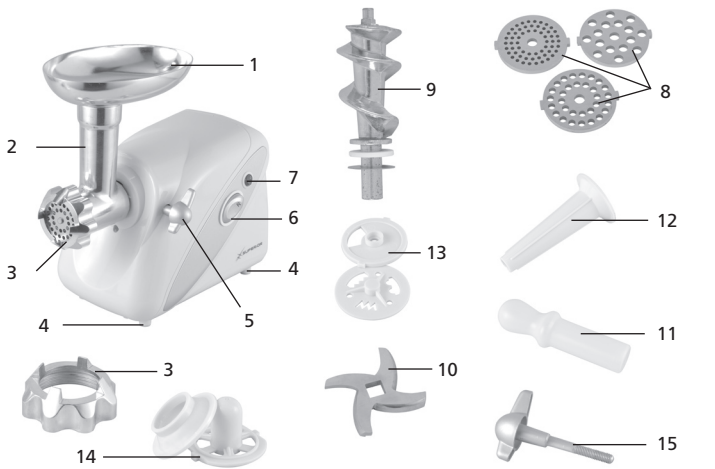
Bei der Benutzung elektrischer Geräte sind grundlegende Sicherheitshinweise zu beachten. Um die Gefahr von Verbrennungen, Stromschlägen, Bränden, und / oder Personenschäden zu vermeiden, lesen Sie bitte vor der Inbetriebnahme der Geräte diese Bedienungsanweisung aufmerksam durch und beachten Sie beim Gebrauch der Geräte alle Hinweise.
Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den weiteren Gebrauch sorgfältig auf.
Bei Weitergabe der Geräte an Dritte, geben Sie bitte auch diese Bedienungsanleitung mit.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Schließen Sie das Gerät nur an vorschriftsmäßig installierte Steckdosen an. Verwenden Sie keine Tischsteckdosenleiste oder Verlängerungskabel.
- Die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Spannung muss mit der Spannung Ihres Stromnetzes übereinstimmen.
- Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass das Netzkabel nicht zu einer Stolperfalle werden kann.
- Halten Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker fern von heißen Flächen, offenen Flammen, sowie von scharfen Kanten. Achten Sie beim Gebrauch darauf, dass das Kabel nicht eingeklemmt wird (z.B. in Türen).
- Berühren Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals mit feuchten oder nassen Händen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag!
- Wenn Sie einen Netzstecker ziehen, ziehen Sie immer am Stecker und niemals am Kabel.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen oder von offenem Feuer.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes oder während es am Netz angeschlossen ist, nicht unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie das Gerät nicht länger als 3 Minuten im Dauereinsatz. Überhitzungsgefahr! Schalten Sie das Gerät immer wieder aus und lassen Sie es abkühlen.
- Seien Sie beim Umgang mit dem Messerkopf stets aufmerksam und vorsichtig! Verletzungsgefahr!
- ACHTUNG: Greifen Sie während des Betriebs niemals in das Gerät bzw. die Einfüllöffnung. Verletzungsgefahr!
- Keine Gegenstände oder Körperteile in die Öffnungen einführen! Verletzungsgefahr!
- Benutzen Sie stets den zum Gerät gehörenden Stopfer und niemals die Hände oder andere Gegenstände! Verletzungsgefahr!
- Der Fleischwolf darf nicht zum Zerkleinern von anderen Gegenständen als Lebensmitteln benutzt werden.
- Hacken Sie außerdem keine Nüsse oder Eiswürfel mit diesem Gerät.
- Entfernen Sie vor dem Zerkleinern sämtliche Knochen, Knorpel und Schwarte / Rinde vom Fleisch.

- Geben Sie nur in Stücke geschnittenes Fleisch in den Fleischwolf.
- Benutzen Sie zum Tragen des Gerätes niemals das Netzkabel.
- Betreiben Sie das Gerät nicht auf unebenen Flächen und vermeiden Sie während des Gebrauchs ein Kippen des Gerätes.
- Schalten Sie das Gerät ab und ziehen Sie die Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch von Personen bestimmt, deren eingeschränkte physische, sensorische oder mentale Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am Gebrauch des Gerätes hindert.
- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Halten Sie Kinder von dem Gerät fern. Seien Sie beim Gebrauch des Gerätes bitte besonders aufmerksam, wenn Kinder in der Nähe sind!
- Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporteile außerhalb der Reichweite von Kindern. Erstickungsgefahr!
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es Beschädigungen aufweist, wenn es heruntergefallen ist oder nicht einwandfrei funktioniert.
- Prüfen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker regelmäßig auf sichtbare Beschädigungen. Verwenden Sie das Gerät auf keinen Fall, wenn Sie Beschädigungen festgestellt haben.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren.
- Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehen Verwendungszweck.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Privathaushalten und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.

GERÄTEÜBERSICHT



1. Vorratsschale
2. Füllschacht
3. Ringmutter
4. Gerätefüße
5. Schlüssel
6. Rücklauftaste
7. Ein- und Ausschalter mit Betriebsleuchte
8. 3 Einlegscheiben: grob, mittel, fein
9. Förderschnecke mit Unterlegscheibe und Dichtungsring
10. Messer
11. Stopfer
12. Würstchentülle
13. Spritzgebäckaufsatz
14. Kebbeaufsatz mit Kebbeformer und Kebbekonus
15. Schlüssel

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Nehmen Sie alle Geräteteile aus der Verpackung und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Einlagen.
- Spülen Sie alle abnehmbaren Zubehörteile mit klarem Wasser und einem Spülzusatz gründlich ab um eventuell vorhandene Produktionsrückstände (Staub, Öle etc.) zu entfernen. Trocknen Sie die Teile mit einem Tuch.
- Wischen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab und achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit ins Geräteinnere gelangt.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche.

ZUSAMMENBAU DES GERÄTES

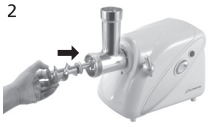
Fleischwolf

1. Nehmen Sie den Füllschacht (2) zur Hand und stecken Sie ihn mit der kleineren Öffnung so in die Öffnung des Gerätes, dass der obere Teil des Füllschachtes nach oben zeigt.
   Nehmen Sie den nun den Schlüssel (5) und stecken diesen in die kleine Öffnung auf der Geräteseite auf der sich auch die Funktionsschalter (6, 7) befinden und drehen Sie mit dem Schlüssel das Füllrohr fest. Das Füllrohr darf nicht mehr wackeln und muss nun fest und sicher im Gerät sitzen.

1

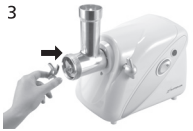
2. Setzen Sie die Förderschnecke (9) mit dem Antriebsstutzen voran in den Füllschacht. Achten Sie darauf, dass weder der Dichtungsring noch die Unterlegscheibe abrutscht!

2



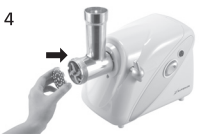
3. Legen Sie nun das Messer (10) so auf die Förderschnecke (9) auf, dass die ebene Seite des Messers auf der Förderschnecke liegt. Achten Sie darauf, dass die Vierkantaussparung des Messers passgenau um die Vierkanthalterung der Förderschnecke greift. Das Messer darf sich nicht drehen oder verkanten!
ACHTUNG: Das Messer ist scharf! Achten Sie beim Zusammensetzen darauf, dass Sie nicht in die Klingen greifen! Verletzungsgefahr!

3



4. Wählen Sie nun eine der Einlegscheiben (8) aus und legen Sie diese dann auf das Messer (10). Achten darauf, dass die Flügel der Scheibe in die Aussparungen des Füllschachtes (2) greifen. Die Scheibe darf nicht wackeln, verkanten oder sich drehen!

4



5. Abschließend setzten Sie die Ringmutter (3) über die zusammengesetzten Teile und drehen diese nach rechts fest.

5

6. Setzen Sie die Vorratsschale (1) auf den Füllschacht (2) und stellen Sie eine Schüssel zum Auffangen des Hackfleischs unter.

6

7. Geben Sie nun das in Stücke geschnittene Fleisch auf die Vorratsschale (1), schalten Sie das Gerät durch Kippen des Ein- / Ausschalters (7) ein und schieben Sie die Fleischstücke vorsichtig in den Füllschacht (2).

8. Verwenden Sie zum Nachstopfen des Fleisches nur den beigefügten Stopfer (11). Drücken Sie beim Stopfen stets vorsichtig und nicht zu kraftvoll!
ACHTUNG: Lassen Sie das Gerät nicht länger als 3 Minuten im Dauerbetrieb, um eine Überhitzung zu vermeiden! Schalten Sie das Gerät zwischendurch immer wieder ab und lassen es abkühlen bevor Sie fortfahren!
Sollte das Fleisch im Füllschacht (2) beim Mahlen verklemmen, schalten Sie das Gerät durch Kippen des Ein- / Ausschalters (7) aus und drücken Sie dann die Rücklauftaste (6). Der Motor dreht nun in die andere Richtung.

Würstchenfüller

TIPP: Wurstdarm erhalten Sie beim Metzger. Sie können in der Regel zwischen Schweinedarm, Lamm- oder Schafsdarm wählen. Lassen Sie sich von Ihrem Metzger beraten.
Sie können Würstchen auch ohne Wurstdarm herstellen. Hierzu wenden Sie die rohen Würstchen in Mehl oder Paniermehl und braten Sie dann.

- Mahlen Sie zunächst wie oben beschrieben das Fleisch für die Würstchen.
- Lösen Sie die Ringmutter (3) durch Drehen nach links und setzen Sie auf die Einlegscheibe (8) die Würstchentülle (12).
- Fixieren Sie diese dann wieder mit der Ringmutter (3).

- Ziehen den Darm über die Würstchentülle (12) und geben Sie das bereits gemahlene Fleisch über die Vorratsschale (1) in den Füllschacht (2).
- Schalten Sie das Gerät ein und das Würstchenfleisch wird in den Wurstdarm gedrückt.

TIPP: Wenn Sie Darm verwenden, gehen Sie bei Aufziehen des Darms auf die Tülle wie folgt vor:

- Legen Sie den Darm vor dem Füllen mindestens 30 Minuten in kaltes Wasser.
- Zum Öffnen des Darms lassen Sie einen kalten Wasserstrahl in den Darm laufen, bis dieser offen ist.
- Ziehen Sie nun den geöffneten Darm vorsichtig über die Würstchentülle und lassen Sie die Rohmasse in den Darm laufen.
- Ist das Würstchen lang genug, schalten Sie die Maschine aus und verdrillen den Darm mehrmals. Ist das Würstchen gut geschlossen, starten Sie die Maschine wieder und fertigen das nächste Würstchen.

Kebbeaufsatz

Kebbe ist ein Gericht aus dem Mittleren Osten und besteht aus frittierten Lammfleisch-Bulgur-Taschen mit einer Hackfleischfüllung. Stellen Sie die Hackfleischfüllung wie beschrieben mit dem Fleischwolf her.

Der Kebbeformer wird für die Herstellung der Teigtaschen benötigt.

- Setzen Sie den Kebbeaufsatz auf. Hierzu darf keine Einlegescheibe eingelegt sein!
- Achten Sie beim Einsetzen des Kebbeaufsatzes darauf, dass auch hier die Kunststoffflügel in die Aussparungen des Füllschachtes greifen!

- Über den Kebbeformer schieben Sie den Kebbekonus, so dass die größerer Öffnung des Konus auf dem Kebbeformer liegt.

- Fixieren Sie die Teile dann mit der Ringmutter (3).

- Gehen Sie nun die Rohmasse in den Füllschacht und starten Sie die Maschine.

Kebbezubereitung:

Teigtaschen:

500g in Streifen geschnittenes Lammfleisch
500g gewaschenen und abgetropften Bulgurweizen
1 kleine Zwiebel

Hackfleischfüllung:

400g in Streifen geschnittenes Lammfleisch
1 EL Öl
1 EL Mehl
nach Geschmack salzen, pfeffern und Paprikapulver / Chillipulver dazugeben

Zubereitung Teigtaschen:

Die Lammfleischstreifen für die Teigtaschen in den Fleischwolf geben und mit der feinen Lochscheibe zerkleinern.
Danach ebenfalls mit der feinen Lochscheibe den Bulgurweizen in den Fleischwolf geben.
Die gehackten Zutaten vermischen und mit der in Stücke gehackten Zwiebel vermengen.
Alles nochmals durch den Fleischwolf geben.
Den Kebbeformer aufsetzen und nun die Mischung wiederum durch den Fleischwolf mit dem Kebbeaufsatz geben.
Den nun entstehenden hohlen Strang auf ca. 8cm lange Stücke zuschneiden.

Zubereitung Hackfleischfüllung:

Das Lammfleisch durch den Fleischwolf mit der feinen Lochscheibe geben.
Die Zwiebel fein hacken und goldbraun braten.
Die Zwiebel und die Gewürze zu dem gehackten Lammfleisch geben und alles in einer Pfanne vermischen und anbraten.
Überschüssiges Fett abgießen und die Füllung abkühlen lassen.

Teigtaschen füllen:

Die Teigtaschen an einer Seite durch zusammendrücken schließen und den Hohlraum nachformen (hierzu ggf. die Hände mit kaltem Wasser befeuchten).
Etwas Hackfleischfüllung in die Teigtasche geben und die Teigtasche komplett verschließen.
In heißem Öl (ca. 180°C) etwas 6 Minuten frittieren.

Spritzgebäckaufsatz

Stellen Sie zunächst den Teig für Ihr Spritzgebäck her.

Setzen Sie den Spritzgebäckaufsatz (13) bestehend auf einer Flügelscheibe und einer Formscheibe wie folgt ein:

- Setzen Sie den Spritzgebäckaufsatz (13) auf. Hierzu darf keine Einlegescheibe eingelegt sein!
- Achten Sie beim Einsetzen darauf, dass der Teil des Aufsatzes mit den Kunststoffflügeln zuerst eingesetzt wird und dass auch hier die Kunststoffflügel in die Aussparungen des Füllschachtes greifen! Die Öffnung der Scheibe sollte nach unten zeigen.

- Setzen Sie nun die zweite Scheibe auf. Wählen Sie die Form aus, in der das Spritzgebäck herausgedrückt werden soll und legen Sie diese passgenau über die Öffnung der bereits eingelegten Scheibe.
  Die obere Scheibe hat auf der Unterseite Kunststoffstifte, welche in die keine Vertiefung der Flügelscheibe greifen müssen, damit die Formscheibe nicht verrutschen kann.

- Fixieren Sie die Teile dann mit der Ringmutter (3).

- Gehen Sie nun Spritzgebäckteig über die Vorratsschale in den Füllschacht und starten Sie die Maschine. Der Teil wird nun aus der Formscheibe herausgepresst.

REINIGUNG UND PFLEGE

Achtung:
Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker aus der Steckdose.
Achten Sie darauf, dass Sie sich beim Reinigen des Messers nicht verletzen!

- Das Gerät, das Netzkabel und der Netzstecker dürfen zur Reinigung nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Reinigen Sie diese mittels eines trockenen Tuches.
- Bei starker Verschmutzung kann die Außenseite des Gerätes vorsichtig mit einem angefeuchteten Tuch abgewischt und nachfolgend sorgfältig abgetrocknet werden.
- Die Zubehörteile können mit einem Spülmittelzusatz in warmem Wasser gespült und anschließend mit einem Tuch getrocknet werden.
  ACHTUNG: Das Messer ist scharf! Verletzungsgefahr!

- Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Reinigungsmittel, Stahlbürsten, Scheuermittel oder sonstigen harten Gegenstände, welche die Oberflächen verkratzen könnten.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie niemals Lösungsmittel, Benzin oder Reiniger auf Ölbasis, da diese das Gehäuse beschädigen können.
- Von einer Reinigung in der Spülmaschine sollte abgesehen werden, da sich die Kunststoffteile event. durch die Hitze beim Trocknen in der Maschine verformen können und sich auf den Edelstahlteilen Flugrost bilden kann.

ENTSORGUNG

Elektroaltgeräte aus privaten Haushalten

- Wenn Sie das Elektrogerät nicht mehr verwenden wollen, geben Sie das bei einer öffentlichen Sammelstelle für die Elektroaltgeräte kostenlos ab.
- Elektroaltgeräte dürfen in keinem Fall in die Restabfalltonnen gegeben werden (siehe Symbol).

Weitere Entsorgungshinweise

- Geben Sie das Elektroaltgerät so zurück, dass seine spätere Wiederverwendung oder Verwertung nicht beeinträchtigt wird. Batterien müssen vorher entfernt und die Zerstörung von Behältern, die Flüssigkeiten enthalten, vermieden werden.
- Elektroaltgeräte können Schadstoffe enthalten. Bei falschem Umgang oder Beschädigung des Gerätes können diese bei der späteren Verwertung des Gerätes zu Gesundheitsschäden oder Gewässer- und Bodenverunreinigungen führen.

SERVICE / GARANTIE

Die Garantiezeit beträgt 3 Jahre und beginnt mit dem Kaufdatum. Für den Nachweis des Kaufdatums bitte unbedingt den Kaufbeleg aufbewahren.

Sie deckt Defekte und Fehlfunktionen, die innerhalb der Garantiezeit bei normaler Nutzung auftreten.

Im Garantiefall entstehen Ihnen für die Durchführung der Reparatur keine Kosten.

Die Garantie erlischt bei Beschädigung, Veränderungen oder zweckwidriger Verwendung des Geräts, sofern diese außerhalb des Verantwortungsbereichs des Garantiegebers liegen. Das gilt insbesondere in folgenden Fällen:

- Eingriff in das Gerät durch nicht autorisierte Personen.
- Veränderungen an oder innerhalb des Gerätes, Entfernung oder Unkenntlichmachung der Seriennummer, Entfernung oder Veränderung des Gerätesiegels.
- Bei Schäden die auf Stöße, Stürze oder äußere Einwirkung zurückzuführen sind.
- Bei Schäden die auf eine unsachgemäße Handhabung oder einen Fehlgebrauch zurückzuführen sind.
- Bei Schäden durch externe Ursachen, wie z.B. Überspannung, Blitzschlag.
- Gewerbliche Nutzung des Gerätes.

Ihre gesetzlichen Rechte im Falle eines Mangels des Gerätes (Nachlieferung, Rücktritt, Minderung, Schadensersatz) werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Bitte bewahren Sie die Originalverpackung für eine mögliche Reparaturrücksendung auf. Reparierte oder ausgetauschte Komponenten unterliegen generell der restlichen Garantielaufzeit des Gerätes.

Sollten Sie Fragen zum Produkt oder zu dieser Bedienungsanleitung haben oder am Produkt evt. Mängel feststellen, wenden Sie sich bitte direkt an unsere Servicehotline um weitere Schritte zu besprechen.

Wichtiger Hinweis:
Bitte versenden Sie Ihr Gerät nicht ohne Aufforderung an unsere Anschrift. Kontaktieren Sie vorher unbedingt unsere Servicehotline.

ARTIKEL-NR.: 10100082

HERGESTELLT VON:
SHUNDE YING HAO ELECTRIC HOLDING CO. LTD.
FÜR: AERA RUNDFUNK UND FERNSEH GMBH
HANNS-MARTIN-SCHLEYER STRASSE 2
D-77656 OFFENBURG

CE

Konformitätserklärung

Der Artikel entspricht den Anforderungen der Bedarfsgegenständeverordnung und der Verordnung 1935 / 2004 / eg.

Produktbezeichnung: Fleischwolf
Modell Nr.: EH - 8804
Artikel Nr.: 10100082
Order Nr.: 3007940

Aera Rundfunk und Fernseh GmbH
Hanns-Martin-Schleyer Straße 2
D-77656 Offenburg
Datum: 04. 05. 2009

i.V. Ralf Trampe *i.V. Oliver Koopmann*